

andrew James

Schongarer



Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

1.5L

3.5L

6.5L

8.0L

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.

Inhalt

Sicherheitshinweise	Seite 3
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	Seite 4
Vor der ersten Nutzung	Seite 5
Bedienung	Seite 5
Schongaren	Seite 6
Tipps zum Schongaren	Seite 8
Reinigung und Pflege	Seite 9
Rezepte	Seite 10—17
Garantie	Seite 18
Entsorgung, Kontaktdetails	Seite 19

Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine

größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Seien Sie stets vorsichtig beim Bewegen des Schongarers, wenn dieser in Betrieb ist, da er heißes Essen, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält.
- Nutzen Sie den Schongarer nur zu seinem vorgesehenen Zweck.
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand an.
- Lassen Sie Deckel und Keramiktopf vor der Reinigung mit Wasser vollständig abkühlen.
- Berühren Sie niemals die Oberflächen des Gerätes, wenn es Betrieb ist, da diese extrem heiß werden. Benutzen Sie die vorgesehenen Henkel und Handgriffe und tragen Sie Ofenhandschuhe bei Abnehmen des Deckels.
- Kochen Sie Lebensmittel niemals direkt im großen Übertopf, nutzen Sie stets die innere Keramikschüssel.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Keramiktopf oder der Glasdeckel beschädigt oder gesplittert ist.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn es kopfüber oder auf der Seite liegt.
- Seien Sie stets achtsam im Umgang mit dem Glasdeckel und Keramiktopf, da diese zerbrechlich sind.

Vor der ersten Nutzung

- Entfernen Sie jegliche Verpackungen, Schilder und Etiketten vom Gerät, bevor Sie es das erste Mal nutzen.
- Waschen Sie den Keramiktopf und Glasdeckel mit einem Schwamm in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie gut ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Tauchen Sie den Übertopf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Während der ersten Nutzung kann sich ein leichter Geruch entwickeln, der durch das Abbrennen von Rückständen aus dem Herstellungsprozess verursacht wird. Dies ist normal und lässt nach der ersten Nutzung nach.

AUTO EINSTELLUNG:

- Die Auto-Einstellung erlaubt dem Nutzer, gefrorene Lebensmittel zu kochen, die nach 8-10 Stunden bereit zum Verzehr sind.
Ist die Auto-Einstellung gewählt, kocht der Schongarer auf HOHER Hitze, bis die Lebensmittel tauen und eine voreingestellte Temperatur erreichen. Danach wechselt das Gerät zu einer niedrigeren Temperatur und behält eine konstante Kochtemperatur bei. Sollten Sie die Kochzeit jedoch verlängern oder verkürzen wollen, wählen Sie dementsprechend die niedrigere oder höhere Kochtemperatur.

Bedienung

- Nutzen Sie das Gerät stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche, fern von der vorderen Kante Ihrer Arbeitsfläche.
- Nutzen Sie das Gerät nicht auf dem Fußboden.
- Geben Sie Lebensmittel und andere Zutaten in den Keramiktopf und setzen Sie diesen in den Übertopf. Bedecken Sie ihn dann mit dem Glasdeckel. Sollten Sie Zutaten vor dem Schongaren anbräunen oder vorkochen wollen, muss dies in einer separaten Pfanne geschehen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Schongarer anzubräunen oder vorzukochen.
- Wählen Sie die Off-Position mittels des Drehknopfes, bevor Sie das Gerät mit einer Steckdose verbinden.

- Schalten Sie den Schongarer nach Ende des Kochvorgangs aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG: Berühren Sie nach Beendigung des Kochvorgangs nicht die Gerätebasis, da diese noch länger heiß bleibt.

Schongaren

- Schongaren ermöglicht die einfache Zubereitung heißer, nahrhafter Speisen mit minimalem Aufwand und minimaler Vorbereitung.
- Typische Gerichte, die im Schongarer zubereitet werden, sind Suppen und Eintöpfe. Dank des inneren Keramiktopfes können jedoch auch die meisten modernen Familiengerichte und Dinnerpartyspeisen zubereitet werden.
- Der Schongarer ermöglicht eine bequeme Zubereitung Ihrer Speisen und kann dank seines attraktiven Designs direkt zum Servieren auf den Esstisch gegeben werden. Platzieren Sie den Keramiktopf stets auf einer hitzefesten Unterlage.
- Schongaren ist ideal geeignet zum Zubereiten von festerem/zähem Fleisch, welches durch den langen, sanften Schmorvorgang eine zarte Textur erhält und ein reichhaltiges Aroma entwickelt.

Vorbereitung von Lebensmitteln geeignet für die Schongarzubereitung:

Die meisten Lebensmittel sind für die Schongarmethode geeignet, die folgenden Empfehlungen sollten jedoch beachtet werden:

- Schneiden Sie Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da sie eine längere Kochzeit als Fleisch haben. Vor dem Schongaren sollten Sie für 2-3 Minuten leicht angeschwitzt werden. Stellen Sie sicher, dass Wurzelgemüse stets als Erstes in den Kochtopf gegeben werden und alle Zutaten ausreichend mit Wasser/Brühe bedeckt sind.
- Wir empfehlen, Fleisch von überschüssigem Fett zu befreien bevor es gekocht wird, da die Schongarmethode es dem Fett nicht erlaubt, zu verdampfen.

- Wenn Sie ein bereits existierendes, konventionelles Rezept dem Schongaren anpassen wollen, müssen Sie eventuell die Flüssigkeitsmenge reduzieren. Flüssigkeiten verdampfen vom Schongarer nicht im selben Umfang wie beim konventionellen Kochen.
- Lassen Sie ungekochte Lebensmittel niemals bei Raumtemperatur im Schongarer.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, um Speisen aufzuwärmen.
- Rohe rote Bohnen müssen in Wasser eingeweicht und für mind. 10 Min gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Authentisches Steingut wird bei hohen Temperaturen gebrannt. Der Keramiktopf kann daher kleine Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche aufweisen und der Glasdeckel kann ein wenig auf dem Topf ruckeln. Kochen bei niedriger Temperatur erzeugt keinen Dampf, daher ist der Wärmeverlust nur gering. Aufgrund normaler Abnutzungserscheinungen während der Lebensdauer der Produktes kann die äußere Oberfläche des Keramiktopfes anfangen rissig zu erscheinen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Keramiktopfes nicht.
- Geben Sie den Keramiktopf und Glasdeckel niemals in einen Ofen, Tiefkühler, Mikrowellenherd oder auf eine Herdplatte (Gas oder elektrisch).
- Setzen Sie den Keramiktopf und Glasdeckel keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus, z. B. kaltes Wasser in den sehr heißen Keramiktopf gießen. Dies kann zum Springen des Topfes führen.
- Lassen Sie den Keramiktopf nicht für eine längere Zeit in Wasser stehen. Sie können den Topf jedoch bei der Reinigung zum Einweichen mit Wasser befüllen.
- Aufgrund des Herstellungsprozesses bleibt eine Stelle am Boden des Keramiktopfes unglasiert. Diese Stelle ist porös und sollte von Wasser ferngehalten werden, da sie sich ansonsten vollsaugt.
- Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn der Keramiktopf nicht im Übertopf sitzt/ bzw. wenn der Keramiktopf leer ist.

Tipps zum Schongaren

- Der Schongarer sollte mindestens bis zur Hälfte mit Zutaten befüllt sein.
- Schongaren erhält den Flüssigkeitsgehalt. Sollten Sie den Flüssigkeitsgehalt während des Koches reduzieren wollen, entfernen Sie den Deckel nach dem Kochen und wählen Sie die hohe (HIGH) Temperatureinstellung. Lassen Sie den Topfinhalt dann für etwa 30-45 Minuten köcheln.
- Entfernen Sie den Deckel während des Kochvorganges nicht unnötig, da so Hitze entweichen kann. Addieren Sie zusätzliche 10 Minuten zu der Kochzeit für jedes Abnehmen des Deckels.
- Beim Kochen von Suppen befüllen Sie den Keramiktopf bitte maximal bis zu 5cm unterhalb des Topfrandes, damit die Suppe problemlos köcheln kann.
- Viele Schongarrezepte verlangen eine Kochdauer eines ganzen Tages. Sollten Sie keine Zeit für die Zubereitung am Morgen haben, können Sie alle Zutaten am Vorabend vorbereiten und in einem Behälter über Nacht im Kühlschrank lagern. Geben Sie diese Zutaten dann am Morgen in den Keramiktopf und geben Sie Wasser/ Brühe hinzu. Wählen Sie die dann Low (niedrig), High (hoch) oder Auto-Einstellung.
- Das meiste Fleisch und Gemüse bedarf 8-10 Stunden auf der Low (niedrig)-Stellung, 4-6 Stunden auf der High (hoch)-Stellung, oder 5-7 Stunden auf der Auto-Stellung.
- Einige Lebensmittel/Zutaten sind nicht für das Schongaren geeignet, z. B. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne. Diese Lebensmittel/Zutaten sollten stets am Ende der Kochzeit hinzugegeben werden. Wassergehalt, Fettgehalt, Größe sowie Ausgangstemperatur der Zutaten etc. beeinflussen die Kochzeit eines Rezeptes.
- Das Zuschneiden Ihrer Zutaten in kleine Stücke beschleunigt den Schmorvorgang. Experimentieren Sie mit Ihren Zutaten, um das volle Potential Ihres Schongarers zu entdecken.
- Gemüse kocht gewöhnlicherweise länger als Fleisch. Versuchen Sie deshalb, Gemüse in der unteren Hälfte des Keramiktopfes zu platzieren.

- Sind Ihre Speisen gekocht, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mit dem Deckel bedeckt. Die Hitze im Keramiktopf hält das Essen für 30 Minuten warm. Wählen Sie die Low-Stellung (niedrig), wenn Sie das Essen länger warmhalten möchten.
- Alle Zutaten im Schongarer müssen mit Flüssigkeit bedeckt sein, Wasser, Brühe oder Saucen etc. Bereiten Sie Ihre gewünschte Flüssigkeit in einem separaten Topf zu und geben Sie sie dann zu Ihren Zutaten in den Keramiktopf.
- Braten Sie Fleisch und Zwiebeln in einer Pfanne an, um Säfte und Aromen einzuschließen, bevor Sie sie in den Keramiktopf geben. Dies reduziert außerdem den Fettgehalt beim Schongaren. Dieser Vorgang ist nicht zwingend notwendig, verbessert jedoch das Geschmacksergebnis.
- Beim Kochen von Fleisch-, Geflügel- oder Schinkenbraten ist die Größe und Form des Bratens entscheidend. Ein Braten sollte sich im unteren 2/3 des Keramiktopfes befinden und vollständig mit Wasser bedeckt sein. Teilen Sie den Braten, wenn nötig, in 2 Stücke.

Reinigung und Pflege

Stellen Sie sicher, dass das Gerät stets ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Das Gerät muss vor dem Reinigen komplett abgekühlt sein.

- Waschen Sie den Keramiktopf stets von Hand in warmem Seifenwasser.
- Befüllen Sie den Keramiktopf mit Seifenwasser und lassen Sie ihn über Nacht einweichen, um am Boden festgebackene Rückstände zu entfernen.
- Das äußere Gehäuse des Garers kann mit einem feuchten Tuch abgewischt und anschließend getrocknet werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Gerätes, da dies die Oberfläche beschädigt.

Schongarerrezepte

WICHTIG: Bitte beachten Sie, dass alle folgenden Rezepte in einem 6,5L Modell unseres Schongarers zubereitet wurden. Die angegebenen Mengen müssen entsprechend reduziert werden, wenn Sie ein kleineres Modell verwenden.

Rote Paprika und Tomaten Suppe

1 Zwiebel, fein gehackt	1 EL Tomatenpüree
2 Knoblauchzehen, gehackt	1L Gemüsebrühe (warm)
4 rote Paprika, entkernt und klein geschnitten	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 TL mildes Chilipulver	Basilikumöl
1 Zwiebel, fein gehackt	
6 frische Tomaten, geschält und gewürfelt	

1. Schalten Sie den Schongarer ein und wählen Sie Einstellung „HIGH“. Lassen Sie das Gerät für 15-20 Min vorheizen.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Schongarer und rühren Sie sie gut um.
3. Wählen Sie nun die Temperaturstufe „LOW“ und kochen Sie die Suppe für 6 Stunden.
4. Wenn gewünscht, geben Sie die fertige, etwas abgekühlte, Suppe in einen Blender oder zerkleinern Sie sie mittels eines Stabmixers und verfeinern Sie sie vor dem Servieren mit ein wenig Basilikumöl.

Süßkartoffel, Apfel und Ingwer Suppe

450g Schmorlamm, gewürfelt	1 x 400g Dose Butterbohnen
2 Selleriestängel, fein geschnitten	500ml Lammbrühe
1 rote Paprika, fein geschnitten	2 TL getrocknete Tomatenpaste
1 große Möhre, gewürfelt	1 TL Oregano
1 Zwiebel, fein gehackt	Gewürze nach Belieben
1 Schale Kirschtomaten	

(Für dieses Rezept benötigen Sie einen Blender oder Stabmixer)

1. Heizen Sie den Schongarer auf der gewünschten Temperatur für 15 Min vor.
2. Geben Sie alle Zutaten inkl. Zitronensaft und Korianderblätter in den Garer. Achten Sie darauf, dass die Brühe/ das Wasser während der Zugabe heiß ist, damit die Temperatur im Garer beibehalten wird. Kochen Sie die Suppe für 6-8 Stunden auf der LOW-Stellung.
3. Liquidieren Sie die fertige, abgekühlte Suppe mittels eines Hand– oder Stabmixers, bis sie geschmeidig ist. Schmecken Sie sie nach Belieben mit Gewürzen Ihrer Wahl ab. Erhitzen Sie die Suppe vor dem Servieren sanft. Garnieren Sie die Suppe mit einigen Korianderblättern.

Lammkeulen

4 Lammkeulen	300ml Rotwein
3 Knoblauchzehen, gestampft	3 TL Balsamicoessig
2 Selleriestangen, fein geschnitten	400ml Lammbrühe
1 Lauch, fein geschnitten	1 Lorbeerblatt
1 Möhre, fein geschnitten	Zweig Rosmarin
2 rote Zwiebeln, in Scheiben	Zweig Thymian
1 Dose geschälte Tomaten	Gewürze nach Belieben

1. Heizen Sie den Schongarer auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Bereiten Sie das Gemüse wie oben angegeben vor.
3. Geben Sie alle Zutaten in den Schongarer und vermengen Sie sie
ebenmäßig. Achten Sie darauf, dass die Brühe während der Zugabe heiß
ist, damit die Temperatur im Garer beibehalten wird.
4. Wählen Sie die LOW-Stellung des Schongarers und kochen Sie das Lamm
für 6-8 Stunden, bis es zart ist. Sollte die entstandene Brühe zu dünn sein,
so dicken Sie sie ein wenig an, indem Sie 1-2 TL Speisestärke in Wasser
auflösen und zum Fleisch hinzugeben. Erhöhen Sie die Hitze für 5-10
Minuten, um die Brühe andicken zu lassen.
5. Würzen Sie die Lammkeulen vor dem Servieren nach Belieben.

Lamm, Butterbohnen und Tomaten Eintopf

450g Schmorlamm, gewürfelt	1 x 400g Dose Butterbohnen
2 Selleriestängel, fein geschnitten	500ml Lammbrühe
1 rote Paprika, fein geschnitten	2 TL getrocknete Tomatenpaste
1 große Möhre, gewürfelt	1 TL Oregano
1 Zwiebel, fein gehackt	Gewürze nach Belieben
1 Schale Kirschtomaten	

1. Heizen Sie den Schongarer auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Schongarer, vermengen Sie sie gleichmäßig und wählen Sie die LOW-Stellung.
3. Achten Sie darauf, dass die Brühe während der Zugabe heiß ist, damit die Temperatur im Garer beibehalten wird.
4. Kochen Sie das Lamm für 6-8 Stunden. Würzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.

Thai Erdnuss-Hühnchen und Butternusskürbis Curry

6 Hühnerbrustfilets, in Würfeln	4 gehäufte EL rote Thai Curry Soße
2 Butternusskürbisse, geschält, entkernt und gewürfelt	2 EL dunkle Sojasoße
2 Dosen Kokosnussmilch	2 EL mittelstarkes Currypuder
125ml Sweet Chili Soße	150g gesalzene Erdnüsse
½ Glas Erdnussbutter	

1. Schalten Sie den Schongarer ein und wählen Sie Einstellung „HIGH“. Lassen Sie das Gerät für 15-20 Min vorheizen.
2. Geben Sie alle Zutaten, außer den Erdnüssen, in den Schongarer und rühren Sie sie gut um.
3. Wählen Sie nun die Temperaturstufe „LOW“ und kochen Sie das Curry für 4-6 Stunden, bis das Hühnerfleisch zart ist.
4. Servieren Sie das Curry mit aromatischem Reis und streuen Sie gehackte Erdnüsse über das fertige Gericht.

Tomaten, Paprika und Schweinefleisch Eintopf

1 Zwiebel, fein gehackt	1 Dose Tomatenstücke
1 rote Paprika, entkernt und klein geschnitten	50g sonnengetrocknete Tomaten
500g mageres Schweinefleisch, gewürfelt	100ml Hühnchen- oder Gemüsebrühe (warm)
1 EL Paprika	100ml Crème Fraîche

1. Schalten Sie den Schongarer ein und wählen Sie Einstellung „HIGH“. Lassen Sie das Gerät für 15-20 Min vorheizen.
2. Geben Sie alle Zutaten, außer der Crème Fraîche, in den Schongarer und rühren Sie sie gut um. Wählen Sie nun die Temperaturstufe „LOW“ und kochen Sie das Curry für 6 Stunden.
3. Rühren Sie vor dem Servieren die Crème Fraîche vorsichtig unter den Eintopf.

Gedämpftes Schokoladen Dessert

150g Butter oder Backmargarine	150g Zucker
200g selbstaufgehendes Mehl	1 TL Vanilleextrakt
2 große Eier	50g Kakaopulver
130ml Milch	40g Schokoladenstückchen

1. Schlagen Sie die Butter zusammen mit dem Zucker, bis die Mixtur hell und schaumig ist.
2. Geben Sie die Eier und den Vanilleextrakt hinzu und vermengen Sie alles gründlich.
3. Sieben Sie das Mehl und das Kakaopulver in die Mixtur und vermischen Sie die Zutaten gründlich. Rühren Sie nun die Schokoladenstückchen unter den Teig.
4. Fetten Sie einen 1L Glasbehälter (Auflaufform, flache Schüssel etc.) ein. Gießen Sie den Teig in den Glasbehälter und bedecken Sie ihn mit einem Stück Backpapier, dass an jeder Seit des Behälters etwa 3cm übersteht. Binden Sie das Backpapier nun mit Kochschnur am Glasbehälter fest (legen Sie die Kochschnur rings um den Glasbehälter auf das überstehende Backpapier und machen Sie einen Knoten).
5. Setzen Sie die Glasform nun in den Schongarer. Gießen Sie warmes Wasser in den Garer, bis die Auflaufform zu 3/4 hoch unter Wasser steht. Kochen Sie das Dessert für 2-3 Stunden auf der Einstellung „HIGH“.
6. Entnehmen Sie die Glasform aus dem Schongarer, entfernen Sie das Backpapier und servieren Sie das Dessert warm.

Fudge (Schokoladen Buttersoffee) aus dem Schongarer

1. Benetzen Sie die Innenseiten der Keramikschüssel mit pflanzlichem Sprühöl.
2. Schalten Sie den Schongarer an und wählen Sie „LOW“.

500g Dunkle Schokolade (Kakaogehalt max. 60%), in Stücken	1 Dose Kondensmilch
20g Butter	1 TL Vanilleextrakt
Pflanzliches Sprühöl	Frischhaltefolie

3. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und kochen Sie den Fudge für 2 Stunden. Kehren Sie alle 30 Minuten zurück, um die Zutaten umzurühren.
4. Legen Sie ein kleines Backblech mit Frischhaltefolie aus und gießen Sie den gekochten Fudge in das Blech.
5. Kühlen Sie den Fudge über Nacht im Kühlschrank und schneiden Sie ihn am nächsten Tag in kleine Quadrate.

Dieses Fudge-Rezept ist wunderbar vielseitig. Geben Sie nach Belieben Obst, Nüsse, Süßigkeiten und Aromen hinzu, um Ihre persönlichen Favoriten zu kreieren.

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter: www.andrewjamesworldwide.com

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Entsorgung

Dieses Gerät ist nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte in Ihrer Nähe für eine umweltgerechte Entsorgung.

Gemäß der 2002/96/EG WEEE Richtlinie, können Privathaushalte in der EU elektrische Geräte gebührenfrei bei einer Recyclingstelle abgeben.



Die individuellen Bestandteile dieses Gerätes sind recyclebar entsprechend ihrer Markierung. Mit dem Recyceln, der Materialwiederverwendung oder einer anderen Form der Wiederverwertung dieses Gerätes, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.

Kontakt details

Andrew James UK LTD
Unit 1, P C Henderson Premises
Bowburn North Industrial Estate
Bowburn, Co Durham
DH6 5NG
UK

Kundenservice / Technischer Support

Telefon: 0044 191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Website: www.andrewjamesworldwide.com

Twitter: @AndrewJamesDe

Copyright Andrew James